

Erfrischende und belebende Kaffee-Granita mit Eierlikör

Zutaten

für 4 große Gläser:

600 ml Kaffee

150 g Zucker

150 bis 200 ml Verpoorten Original Eierlikör



Zubereitung

Den Kaffee zuckern und kalt werden lassen. In den Gefrierschrank stellen. Jede halbe Stunde kräftig umrühren, damit die Eiskristalle locker bleiben. Nach 3 Stunden die Eismasse einmal durchmixen oder pürieren. In die Gläser füllen. Mit mindestens 4 cl Verpoorten Original Eierlikör (je Glas) übergießen.

Sofort mit einem Strohhalm genießen.

Trotz oder gerade wegen der wenigen Zutaten ist diese Granita unglaublich geschmacksintensiv.

[Link zum Rezept: Erfrischende und belebende Kaffee-Granita mit Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2023 (1/2023)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de